



A San Quirino, in provincia di Pordenone, i Canton sono un'istituzione: dal 1875, come attestano gli atti comunali, esiste un'osteria, "Alle nazioni", di proprietà della famiglia e gestita, oggi, dalla sorella di Andrea. Che, a sua volta, è l'entusiasta chef della "Primula", ex trattoria fondata da papà Canton.

Giunto in redazione con Piero Santarossa e Andrea Termini (i suoi aiuti) e con gli insostituibili contenitori termici con alcuni prodotti del territorio (il pordenonese è zona di confine tra Friuli e Veneto), Andrea Canton si è messo ai fornelli e, senza perderli mai di vista, ha risposto alle nostre domande.

Come definisce la sua cucina?

"Piuttosto che definirla - risponde - la mia cucina va assaggiata. Le cot-

chef in primo piano

ANDREA CANTON

In cucina si affida prima di tutto all'istinto e alla voglia di sperimentare. Il risultato? Piatti dove esiste un equilibrio perfetto tra forma e sapore. Da provare, le carni cotte a vapore con la tecnica del sottovuoto



ZUPPETTA DI CANOCCHIE CON SPAGHETTONI DI ZUCCA E ZENZERO



ture sono semplici: sempre espresso per primi e pesci; per le carni, utilizzo spesso la cottura sottovuoto nel forno a vapore, a bassa temperatura (alcune preparazioni, come il maialino al latte, richiedono fino a 12 ore)".

Dunque le sue sono ricette creative?

"Parecchi piatti sono il risultato di lunghe ricerche e sperimentazioni; altri mi limito semplicemente a renderli più attuali".

Qualche esempio?

"La pancetta fresca di maiale. Da noi, si è sempre cotta arrotolata, in forno: io la cucino stesa, sottovuoto, a vapore, salata e pepata; e al momento di servirla, la faccio rosolare rapidamente condensandola poi con olio caldo aromatizzato. Altra ricetta della tradizione ripensata è il boreto con polenta. Invece del rombo, uso i filetti d'anguilla che vengono spellati, arrotolati attorno a un cubetto di polenta, legati con fili di porro, cotti sottovuoto, leggermente gratinati alla fine e serviti con una densa salsina preparata con le lisce dell'anguilla, vino rosso e cipolla".

E con la spesa come si regola?

"Il pesce arriva da Caorle tramite un rivenditore di fiducia; per le carni ho diversi punti di rifornimento; capretti, agnelli e verdure, provengono dal nostro territorio. Pasta fresca, pane, dolci e grissini: sono fatti tutti in casa, con l'aiuto dei familiari".

Come si compone il menu che sta preparando e che i lettori de "La Cucina Italiana" che verranno da lei, nel mese



CIALSONS DI VERDURE INVERNALI CON RICOTTA AFFUMICATA



Nella pagina accanto, in basso: zoom sui prodotti del territorio; chef e collaboratori scambiano quattro chiacchiere con Toni Cuman e Paola Ricas. Nelle altre foto i piatti



PANCETTA DI MAIALE CON JOTA DI FAGIOLI, COTICHE E RAPE

Ultimi tocchi al dessert e poi...tutti in tavola: da sinistra, con lo chef e uno degli aiuti, Maria Grazia Predolin, Paola Ricas, Toni Cuman e Joëlle Nederlants



di febbraio, troveranno in carta?

“In apertura ci sarà la *zuppetta di canocchie con spaghetti di zucca e zenzero*; seguono i *cialsons di verdure invernali con ricotta affumicata*, la *pancetta di maiale con jota di fagioli, cotiche e rape* e, per finire, il *biscotto e spuma al limone profumata alla fava Tonka*: una grattatina di questo “fagiolo” del Sud America - spiega Canton - dona al dessert un intrigante aroma di vaniglia e mandorla”.

Cosa sono i cialsons?

“Sono ravioli di cui ogni famiglia friulana ha la propria ricetta; per tutti vale, però, la tipica forma a mezza luna e la presenza della ricotta affumicata. Esistono in versione dolce e salata; i miei sono salati, li servo come primo”.

Parliamo di prezzi

“Alla carta, per 4 portate, si spendono 45-50 euro (a seconda se si sceglie pesce o carne), con appetizers e piccola pasticceria, senza i vini; il menu presentato con il logo de “La Cucina Italiana” sarà a 40 euro, compresi acqua minerale e caffè.”

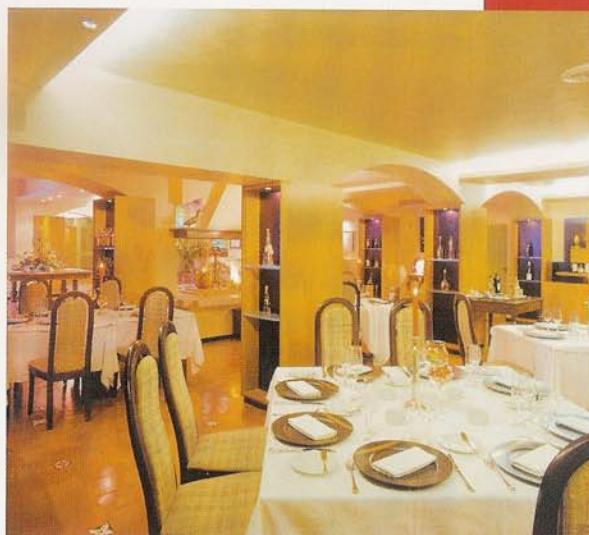
E per i vini come sceglie?

“Abbiamo bottiglie provenienti da tutta l'Italia a prezzi equilibrati, ma per i dettagli bisogna chiedere a mio cognato: è lui che si occupa della cantina e dirige la sala; io, rimango sempre in cucina!”

La sala del ristorante

è arredata in stile moderno, ma con alcuni pezzi di antiquariato; i coperti sono 30-35, i tavoli sono apparecchiati con belle tovaglie e piatti eleganti.

Annessa, c'è la vecchia osteria con spaccio di vini e una cucina più “casalinga”, gestita dalla sorella di Andrea. L'indirizzo: “La Primula”, via San Rocco 43, San Quirino (Pordenone), tel. 043491005; chiuso domenica sera e lunedì



a cura di Toni Cuman (ha collaborato M.G. Predolin), foto Riccardo Lettieri

CIALSONS DI VERDURE INVERNALI CON RICOTTA

Ingredienti: per 6

Paste: farina di grano duro g 250 - farina manitoba g 250 - zucca lessa, passata g 100 - 2 tuorli - aceto - sale.

Ripieno: ricotta affumicata grattugiata g 150 - burro g 130 - pancetta affumicata g 50 - una piccola verza - porro - carota - lenticchie lesse - rosmarino - parmigiano - montasio fresco - olio extravergine - sale - pepe.

Tempo: circa 2 ore

Paste: preparate quella bianca con la farina di grano duro, un cucchiaino d'aceto, g 100 di acqua e sale. Con gli ingredienti rimasti fate quella gialla: lasciate riposare entrambe per 20', poi stendetele con la macchinetta in sfoglie e, dalla gialla, ricavate dei tagliolini. Disponete al centro di ogni sfoglia bianca 3 tagliolini paralleli e, per farli attaccare, passate più volte nella macchinetta le sfoglie guarnite.

Ripieno: rosolate la verza, scottata e sminuzzata, in un soffritto di burro (g 30), pancetta, porro e carota tritati; fate stufare per 15', salate, pepate e aggiungete una cucchiainata di lenticchie già insaporite con olio e rosmarino, 3 cucchiaini di parmigiano e uno di montasio grattugiati. Ritagliate dalla pasta 24 dischi guarniti con le strisce gialle (ø cm 6), distribuitevi il ripieno e chiudeteli piegandoli a metà (cialsons). Lessateli al dente e serviteli con il burro rimasto, rosolato, la ricotta grattugiata e qualche lenticchia tenuta da parte.